

Дисциплина МДК. 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих соусов сложного ассортимента

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

**Лекция
(2 часа)**

План

1. Требования к организации рабочих мест при приготовлении соусов сложного ассортимента.
2. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления горячих соусов сложного ассортимента.

1. Требования к организации рабочих мест при приготовлении соусов сложного ассортимента. Соусное отделение. Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов. Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места оснащены соответствующим оборудованием и разнообразной посудой, инструментом, инвентарем. Подбирают тепловое и механическое оборудование в соответствии с нормами оснащения оборудованием предприятий общественного питания. Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод. Ускорение варки пищи может быть достигнуто применением сверхвысокочастотных аппаратов. В СВЧ-аппаратах прогрев полуфабрикатов осуществляется по всему объему продукта благодаря свойствам электромагнитных волн проникать внутрь изделия на значительную глубину.

Оборудование соусного отделения можно сгруппировать в две, три технологические линии. Первая линия предназначена для тепловой обработки и приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде. Линия состоит из секционного модулированного оборудования и включает жарочный шкаф, плиты, электросковороды, фритюрницы. В ресторанах в данную линию устанавливают также мармиты, предназначенные для кратковременного хранения блюд в горячем состоянии. Вторая линия предназначена для выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы: стол со встроенной моечной ванной, стол для установки средств малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом. На производственных столах подготавливают к тепловой обработке мясные, рыбные, овощные полуфабрикаты. Производственный стол с охлаждаемой горкой и шкафом используется в ресторанах для порционирования и оформления блюд. Третья линия организуется в крупных горячих цехах, где для варки гарниров используют стационарные пищеварочные котлы.

2. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления горячих соусов сложного ассортимента.

Соусы, изготовленные предприятиями пищевой промышленности или предприятиями общественного питания, имеют однородную консистенцию, причём в соусах с мукой не должно быть комочков неразварившейся муки. На поверхностях соусов нет плёнки и всплывающего жира. Овощи, входящие в состав соуса, мелко нарезаны и равномерно распределены по всей массе. Соусы, приготовленные на бульонах, имеют хорошо выраженный вкус, соответствующих бульонов и аромат пассерованных овощей и приправ. Не допускается в соусах запах сырой муки, пригорелого молока. В соусах без загустителей (польском, сухарном) масло прозрачное, без остатков белка. Соусы, приготовленные на яично-масляных смесях (голландский),

однородны, без признаков отмасливания, цвет белый с жёлтым оттенком. Соусы-майонезы однородны, белого цвета с жёлтым оттенком. Маринады имеют пряный, уксусный вкус и аромат. Овощи в них должны быть правильно нарезанными, мягкими, но не разваренными. Соусы подают в соусниках или поливают ими блюда при отпуске. Панированные изделия из мяса (кроме биточков) соусом не поливают, а подливают его рядом на тарелку. Соусы хранят на раздаче на мармитах : основные красный и белый соусы, их производные, томатные соусы - не более 4 часов при температуре 80 °С; яично-масляные соусы - не более 1,25 часа при температуре не выше 65 °С; молочный полужидкий соус - при температуре (65-70) °С не более 1,5 часа. Майонез и салатные заправки можно хранить (2-3) дня при температуре (10-15) °С в керамической или эмалированной посуде. Готовые производные соусы длительное время хранить не следует даже в холодном месте.

Решающими в оценке соусов являются его консистенция, цвет, вкус и аромат. Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны, без комков заварившейся муки, быть однородными. Гарниры, вводимые в соус, мягкие, полностью доведенные до готовности. Вкус и аромат хорошо выражены. Гарниры (лук, огурцы, корнеплоды и др.) должны иметь правильную форму нарезки и состав; масло не должно отслаиваться. Недопустимы дефекты соусов: привкус сырой муки и клейкости (муку не пассеровали); запах и вкус подгорелой муки; слабо выраженный запах мяса, рыбы и птицы (слабый бульон); пересол; запах и вкус сырого томата (плохо спассеровали томат); наличие темных крупинок и горького привкуса (подгорели овощи). На поверхности соуса не должно быть пленки.

Контроль качества продуктов питания: система и методы

Технохимическому контролю отведена большая роль в современном производстве и в управлении качеством продукции. От совершенства контроля качества и от его технического оснащения зависит эффективность всего производства и качество выпускаемой продукции.

В процессе контроля происходит сопоставление достигнутых результатов в области качества с запланированным, либо оцениваются по нескольким параметрам, каждый из которых оценивается и сравнивается с утвержденными нормами (ГОСТ и/или ТУ). С помощью современных систем управления пищевой безопасностью (например, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 и др.) при минимальных затратах можно достичь стабильно высоких показателей безопасности и уровня качества продукции.

Эффективная система контроля качества позволяет во многих случаях осуществлять целенаправленное и своевременное действие на свойства выпускаемой продукции и предупреждать разные недостатки в работе, а также обеспечивать их быстрое выявление.

Выделяются следующие специальные методы:

- профилактика брака в процессе разработки продукции;
- испытание продукции;
- сертификация продукции;

- аттестация технологических процессов, исполнителей и рабочих мест производственных операций;
- государственный надзор за соблюдением стандартов производимой продукции.

Для обеспечения выпуска продукции высокого качества необходимо постоянно повышать уровень технической оснащенности предприятий, автоматизировать технологические процессы, а также совершенствовать механизм управления качеством продукции.

Проверка в пределах предприятий осуществляется службами качества, техническими службами и производственными лабораториями.

К функциям службы качества относят:

- разработку показателей качества по каждому отдельному виду продуктов питания;
- принятые методы управления качеством, а также порядок проведения всех испытаний;
- определение причин появления брака, а также мер для его устранения.

Для того чтобы осуществить указанные **методики контроля качества** продуктов питания важно располагать средствами, техникой для испытаний, а также располагать сведениями о возможных причинах возникновения дефектов. Сегодня существует много способов проверки.

- *Дифференциальный метод* оценки качества продукции основан на использовании единичных показателей ее качества.
- *Комплексный метод* предполагает использование комплексных показателей качества.
- *Смешанный метод* позволяет одновременно использовать единичные и комплексные показатели качества.
- *Статистический метод* – это метод, при котором значения показателей качества продукции определяют с использованием правил математической статистики.

Статистические методы исследования продуктов питания являются одними из самых эффективных. Главная цель этих методов заключается в своевременном выявлении разных изменений в характеристиках производимых продуктов питания. Такие изменения могут появиться из-за конкретных причин, которые должны быть сначала установлены, а затем устранены. Выборочный контроль применяют при необходимости принятия решений о соответствии продуктов питания установленным для них нормам. Это происходит при приеме больших партий по итогам испытаний конкретного количества образцов из этой партии. Зачастую такие методы используют при приемке продуктов питания от поставщиков.

Контрольные вопросы

1. Во сколько групп можно сгруппировать оборудование соусного отделения?
2. Для чего предназначена первая линия?

3. Из какого оборудования состоит первая линия?
4. Для чего предназначена вторая линия?
5. Для чего организуется третья линия?
6. Какие специальные методы выделяются для системы контроля качества продуктов?

Домашнее задание:

Составить конспект лекции (записать в тетрадь), дать ответы на контрольные вопросы (письменно)

Список рекомендованных источников

1. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).
3. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 4-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: из-во «Феникс», 2005.- 352.Ростов на /Д, «Феникс»,2010

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева